



# La Chaîne des Rôtisseurs Menu

## Cafe de France

### 12 December 2010



#### APPETIZERS

Saumon fumé, caviar de saumon, patate douce et crème de ciboulette  
Smoked salmon, salmon caviar, sweet potato and cream of chives

Tartare de St Jacques, huile de noix et amandes grillées concassées  
Tartar of scallops, walnut oil and grilled, crushed almonds

Petits gressins au sésame noir dans son aioli  
Black sesame bread with garlic mayonnaise cream

*Champagne José Michel, Carte Blanche brut*

#### MENU

La trilogie d'huîtres Fines de Claires, crue, en gelée, gratinée  
Trilogie of Fines de Claires oysters raw, aspic, gratine  
*Domaine de l'Engarran, Sauvignon Blanc 2008*

Mousse de poisson, langoustine à la nage et son coulis  
Fish mousse and poached scampi "à la nage"  
*Cep d'or, AOC Côtes de Provence, 2009*

Feuilleté de grenouilles à la façon du Chef  
Frogs legs in puff pastry, Chef style  
*Guigal, Tavel rose 2007*

Ris de veau braisé à la crème, aux cèpes et artichaud  
Braised calf sweetbread with a creamy sauce, ceps and artichoke  
*Louis Jadot, Morgon, Château des Lumières 2002*

*Trou normand*

Lapin rôti aux pruneaux et coulis de poivrons rouges  
Roast rabbit with prunes and capsicum sauce  
*Fronsac, Château Villars, Bordeaux AOC, 2004*

Salmis de pigeonneau et foie gras de canard sur une galette de pomme de terre avec sa  
purée de pois au bacon fumé  
Pigeon breast and duck foie gras on rushti pancake  
with a purée of peas and smoked bacon.  
*Guigal, Crozes Hermitage 2004*

Nougat glacé et son coulis de fruits  
Iced nougat served with a fruit sauce

CHRISTIAN GARIGLIET  
Executive Chef

*Porto Blanc*

NGUYEN BAO  
F&B Manager